

# Une pintade sur votre table

**Jean-Claude Mercier a créé son exploitation agricole au Touvet, il y a une vingtaine d'années. Il s'est spécialisé dans l'élevage de volailles, qu'il commercialise à la ferme et sur les marchés.**

« **M**on père possédait une petite exploitation où il produisait du lait, des céréales et du tabac, avant de se lancer dans l'élevage de poulets. Lorsque je me suis installé, son expérience m'a incité à choisir l'aviiculture », explique Jean-Claude Mercier. Après ses études au lycée agricole à La Côte-Saint-André, cet agriculteur du Touvet a choisi de tourner résolument le dos à l'agriculture traditionnelle de la vallée et de se spécialiser dans l'élevage de volailles.

Il élève chaque année 6 000 volailles, dont un tiers de pintades. Il achète tous les deux mois 1 000 poussins d'un jour dans un couvoir de Yenne, en Savoie. Ceux-ci passent six à dix semaines dans un poulailler fermé et chauffé à 30 degrés, puis ils sont transférés dans un second bâtiment, dont l'une des façades est prolongée par un parcours extérieur auquel les animaux ont libre accès. « La pintade étant un gibier, il est important qu'elle vive en semi-liberté, dans des conditions d'élevage proches du milieu naturel, ce qui permet d'obtenir un produit



© M. Giraud

**>> Avec un élevage de 6 000 volailles, dont un tiers de pintades, Jean-Claude Mercier est le principal producteur de la vallée du Grésivaudan.**

de qualité », souligne l'éleveur. Dans ce même esprit, il produit entièrement l'alimentation de ses bêtes sur son exploitation, où il cultive dix hectares de maïs, trois hectares de blé et un hectare de petits pois.

Les pintades arrivent à l'âge adulte

à seize semaines. « Plus jeunes, elles n'ont pas ce goût de gibier qui leur donne cette saveur particulière », précise Jean-Claude. Il procède à l'abattage deux fois par semaine et

commercialise au total près de 500 volailles prêtes à cuire par mois, dont

## Une demande croissante des consommateurs

### >> Zoom

## Un oiseau originaire d'Afrique

La pintade est un oiseau originaire d'Afrique. Elle donne une viande maigre, à la chair ferme, réputée pour ses qualités gustatives. Jusque dans les années 1950, la pintade était une volaille de luxe, chère, car son élevage était très délicat, en raison du caractère sauvage de cet oiseau.

Depuis, les progrès de la sélection et de la technique ont permis de maîtriser ces difficultés et d'assurer l'essor de la production. En France, on produit 30 millions de pintades par an. 75 % sont élevées intensivement au sol, dans des hangars sans fenêtre.



© M. Giraud

## Le soutien du Conseil général aux aviculteurs

Réduction de la consommation, baisse des prix, alourdissement des contraintes de production... La médiatisation des mesures de protection contre la grippe aviaire a pesé lourdement sur la filière avicole au cours du premier semestre 2006. Le Conseil général a pris des mesures concrètes pour aider les éleveurs. Dès mars 2006, il a soutenu deux opérations de déstockage de volailles congelées par les abattoirs à hauteur de 35 000 euros, au profit des Restaurants du cœur, de la Banque alimentaire et du Secours populaire. En juin 2006, il a décidé de débloquer une enveloppe supplémentaire pour les producteurs fermiers isérois de volaille en règle avec les dispositions sanitaires et possédant 50 m<sup>2</sup> à 200 m<sup>2</sup> de bâtiment d'élevage.

95 % sur les marchés de Crolles et de Pontcharra et à l'exploitation. « J'ai une clientèle fidèle du Touvet, mais aussi de tout le Grésivaudan jusqu'à Grenoble, car je suis le seul producteur local de pintades dans la vallée », souligne-t-il. Le reste de sa production est vendu à un volailler et à des restaurateurs.

Jean-Claude Mercier envisage actuellement d'ouvrir un point de vente collectif dans le Grésivaudan, en association avec des agriculteurs de la région d'Allevard. « Ce type de magasin semble répondre aux attentes des consommateurs et permet de sécuriser les exploitations en leur assurant des débouchés réguliers. A terme, cette solution pourrait me permettre de réduire les marchés, qui prennent beaucoup de temps. » Autre projet, il s'apprête à augmenter dans sa production la part de la pintade, pour laquelle la demande est croissante et régulière tout au long de l'année. ■

Marion Frison

> Contact : Jean-Claude Mercier, 04 76 08 55 32.